

Bò Bía: Món Ăn Hoài Niệm Tuổi Thơ...

Lê Thiên Hào

Nỗi nhớ của tôi về Sài Gòn, kỳ lạ thay, thường bắt nguồn từ những món ăn vặt. Ban đầu, cứ ngỡ chỉ là suy nghĩ của riêng mình thôi. Nhưng khi có dịp trò chuyện với nhiều người bạn, tôi ngạc nhiên khi mọi người đều có suy nghĩ tương đồng. Chúng tôi thường gọi đùa với nhau cách thường thức ấy là việc “ăn ký ức”.

Ngẫm lại thì rất đúng vì người ta không chỉ nhớ một món ăn nào đó bởi hương vị nó mang đến mà còn là do rất nhiều hoài niệm trong tâm trí. Một trong những món ăn vặt gợi nên nhiều hoài niệm nhất trong tôi chính là bò bía.

Bò bía vốn là món ăn vặt yêu thích của nhiều người Sài Gòn. Cha tôi, khi còn sinh thời, thường có câu nói vui: “Bò bía là món “đánh bật” mọi lứa tuổi”. Cũng bởi, bất kể là trẻ em hay người già, giới lao động bình dân hay giàu sang quyền quý, đã từng nếm thử một cuốn bò bía, đều không thể cưỡng lại. Thậm chí, đôi khi ăn hết cả đĩa mà lăm lăm vẫn còn thòm thèm, cảm thấy chưa “đã”.

Theo lời bà tôi kể lại, bò bía vốn là món cuốn theo phong cách ẩm thực Triều Châu (Quảng Đông), Trung Quốc du nhập vào Việt Nam. Tên “bò bía” cũng là từ mượn của tiếng Hoa vùng Phúc Kiến để gọi tên món ăn đặc trưng này. Ở Sài Gòn, bò bía là món ăn vặt giá rẻ, dễ tìm kiếm, dễ ăn nên được nhiều người ưa chuộng. Sau này, có dịp đi nhiều nước, tôi nhận thấy bò bía là thức ăn rất phổ biến trong các nước Đông và Đông Nam Á như Trung Hoa, Đài Loan, Thái Lan...

Lúc còn nhỏ, khi nghe người bán hàng rao món bò bía, đứa trẻ ham ăn là tôi cứ thèm thừng vô kể. Cũng bởi, thịt bò khi đó vốn là thức ăn rất đắt đỏ nên nghe rao bò bía, tôi lại tưởng lầm là cuốn thịt bò. Mãi đến lần đầu khi thường thức món bò bía, tôi mới ngỡ ngàng nhận ra phần nhân bên trong chỉ có tôm khô, củ sắn và Lạp xưởng. Dầu đơn sơ là thế nhưng hương vị của bò bía vẫn ngon khó tả, đặc biệt là lúc chấm cuốn bò bía ngập vô tương đen có ít ớt xay hòa cùng hành phi vàng ươm.

Bò bía ở Sài Gòn cũng thường phân biệt thành bò bía ngọt và bò bía mặn. Với món bò bía ngọt, người bán sẽ cuốn bánh tráng với dưa nạo và kẹo mạch nha, rắc thêm chút mè hoặc đậu phộng nữa là xong. Món này tuy gây ấn tượng bởi vị ngon ngọt nhưng ăn mau ngán. Đa số người thường thức thường là trẻ con ưa chuộng, chứ hiếm khi thấy thực khách người lớn yêu cầu món này.

Cá nhân tôi dẫu yêu thích hương vị ngọt ngào của món bò bía ngọt nhưng tôi vẫn là “tín đồ” trung thành của món bò bía mặn. Biết tính cháu thích nên bà ngoại tôi thường xuyên chế biến món ăn này tại nhà, để dành cho bọn nhỏ nhâm nhi. Cách chế biến bò bía mặn của bà khá đơn giản. Tuy nhiên, bước đầu tiên phải chuẩn bị một số nguyên liệu như củ đậu (củ sắn), cà rốt, rau sống, trứng, Lạp xưởng, tôm khô, đậu phộng, tương đen, tương ớt, bánh tráng để cuốn.

Nhà tôi ở vùng ngoại ô Sài Gòn khi đó có trồng một vườn củ sắn và rau sống nên mỗi khi cần chị em tôi lại hân hoan cấp rổ ra vườn tìm hái đủ nguyên liệu cho bà. Như những người nội trợ khác, bà tôi cũng thường tích trữ sẵn một ít đồ khô như mớ ruốc sông, vài quả trứng, mớ đậu phộng... Trong gian bếp đơn sơ, nhìn ra đường phố ồn ào tiếng xe, bà tôi ngồi tỉ mỉ sơ chế từng loại nguyên liệu.

Bà thường bảo:

- Làm bò bía không khó nhưng đòi hỏi việc chế biến nhiều loại nguyên liệu, gói ghém chúng lại với nhau cho hài hòa. Người thiếu tính kiên nhẫn sẽ khó lòng hoàn thành món này, các con à.

Chắc đó cũng là lý do khiến bà tôi chế biến các nguyên liệu cực kỳ tỉ mỉ. Thậm chí, có nhiều hôm cuốn xong một đĩa bò bía cho chị em tôi thì lưng áo bà cũng ướt đầm mồ hôi. Nhiều năm về sau, khi bà đã theo mây trắng về trời, ký ức về món bò bía đầy dư vị yêu thương của bà vẫn mãi trong tâm trí chúng tôi.

Thông thường, bà tôi sẽ xắt sợi củ sắn và cà rốt rồi đem xào, nêm thêm chút muối và tiêu là được. Trứng gà chị tôi sẽ đem tráng rồi nhẹ nhàng cắt thành sợi. Trong lúc đó, bà cũng tranh thủ nướng sơ qua mớ Lạp xưởng rồi cắt thành lát mỏng. Sau khi chế biến xong, bà sẽ đem mỗi thứ một ít cuộn lại với bánh tráng thành những cuốn nhỏ lớn hơn ngón tay cái một chút, dài cỡ 8-10 phân là được. Theo bà tôi, món bò bía mặn muốn ngon thì phải hội tụ nhiều yếu tố. Củ sắn phải vừa chín tới, thấm đều gia vị. Các nguyên liệu phải được sắp

xếp theo trình tự nhất định, để người ăn cảm nhận được tất cả hương vị trong một lần nhai. Ngoài ra, cuốn bò bía phải thật tròn trịa, đều đặn ở hai góc bẻ.

Chị tôi sẽ nhanh tay trộn tương đỏ, tương đen với đậu phộng giã nhỏ tạo thành một hỗn hợp nước chấm đặc sệt, thơm ngon. Sau khi hoàn thành món nước chấm, chị em tôi cứ thế cho từng cuốn bò bía chấm tương đậu phộng đưa vào miệng mà nhai, rồi hít hà xuyết xoa, cảm nhận từng vị mặn, ngọt, bùi, béo, cay, thơm, ngon của các nguyên liệu hoà quyện với nhau. Những trưa hè oi ả, ngồi cạnh nhau bên góc nhà cũ, chị em tôi ngồi nhấm nháp món ăn quen thuộc, thấy lòng ấm áp đến vô bờ.

Thỉnh thoảng, đôi lần quay trở về Sài Gòn, tôi hay dừng chân ghé ngang một quán bò bía ven đường, gọi thử vài cuốn, để ngồi nhấm nháp ăn thử món ăn hoài niệm của tuổi thơ. Rồi thẩn thờ, bùi ngùi nhớ lại những khoảnh khắc đã qua, tự dưng thấy sao khoé mắt mình lại cay cay, ươn ướt vị nhớ thương.

- Lê Thiên Hào